

COMPANY PROFILE 2023



**Adithya Kitchen**

CULINARY CONSULTANT & RnD  
[www.adithyakitchen.com](http://www.adithyakitchen.com)

Prepared by Adithya Kitchen  
Team





# SIAPA KAMI?

## ADITHYA KITCHEN



**Adithya Kitchen**

CULINARY CONSULTANT & RnD  
CV. Dapur Adithya Sejahtera

Kami adalah konsultan kuliner pertama di Indonesia yang berbasis pendidikan sejak 2016, dimana kami bukan hanya membimbing anda membuka usaha kuliner yang sukses namun kami juga memberikan pendidikan kepada calon foodterpreneur untuk menjalankan bisnis kuliner secara mandiri. Selain itu kami juga mendidik Sumber Daya Manusia (SDM) yang turut serta dalam membangun bisnis anda dengan kurikulum yang interaktif dan tepat sasaran.

# VISI DAN MISI

## ADITHYA KITCHEN



### Visi

Visi kami adalah akan membimbing anda dalam menjalankan kuliner lewat program konsultan kami dan langsung mempraktekannya sehingga client acap menjadi pebisnis kuliner yang handal tanpa harus memakai konsultan kuliner kedepannya. Kami juga mendidik calon SDM yang akan menjadi pegawai anda

### Misi

Misi kami adalah mencetak para pebisnis kuliner yang handal dan mandiri dengan outcome membantu roda perekonomian Indonesia melalui program konsultan bisnis kuliner berbasis pendidikan yang dirancang khusus oleh team konsultan kami secara interaktif dan tentunya efektif

# MENGAPA HARUS MEMILIH KAMI SEBAGAI PARTNER BISNIS ANDA?

---

Perlu disadari bahwa bisnis kuliner bukanlah bisnis yang mudah banyak variabel yang harus diperhitungkan. Riset menyatakan bahwa kegagalan bisnis kuliner dikarenakan pemilik usaha tidak acap dengan model bisnis kuliner, atau bahkan banyak yang memakai jasa konsultan walau masa kerja konsultan sudah habis.

beranjak dari riset tersebut maka kami memiliki basis pendidikan sebagai added value kepada calon pebisnis kuliner agar mandiri dalam menjalankan bisnis kuliner di masa dengan harapan memiliki usaha yang sustain tanpa bantuan konsultan di masa depan.

Hal kedua yang perlu diperhatikan bahwa SDM untuk menjalankan bisnis kuliner sangat perlu didik agar acap dalam bertugas dalam kegiatan bisnis kuliner

selain itu konsultan kami didirikan bukan hanya dari seorang chef, melainkan dari pebisnis kuliner sehingga kami tidak hanya membangun konsep resto hanya dari satu sisi. kelebihan kami lainnya adalah, anggota kami terdiri dari kaum milenial, sehingga konsep yang kami buat tentunya akan mengikuti perkembangan zaman.





# APA SAJA JASA YANG KAMI TAWARKAN

## ADITHYA KITCHEN

---

Pada dasarnya kami membagi 2 (dua) jenis jasa konsultasi kepada calon pebisnis kuliner.

1. Product Research and Development
2. Food and Beverage Consultant
3. Restaurant and Kitchen Renovation and Construction
4. Creating SOP for Franchise system or Branch System
5. Staff Training



**Adithya Kitchen**  
CULINARY CONSULTANT & RnD  
CV. Dapur Adithya Sejahtera

# APA ITU PRODUCT RND

## ADITHYA KITCHEN

---

Jika anda memiliki impian untuk memiliki produk unggulan seperti low calorie food/ beverage, atau bahkan memiliki bahan baku yang memerlukan riset lebih lanjut maka program ini sangat cocok untuk anda atau anda ingin melakukan riset dalam ketahanan produk anda. Dalam program ini kami akan melakukan penelitian mendalam tentang sesuatu produk yang diinginkan. Selain itu juga kami akan mengajarkan dan menjelaskan dengan produk tersebut.



# APA ITU FOOD AND BEVERAGE CONSULTANT?

## ADITHYA KITCHEN

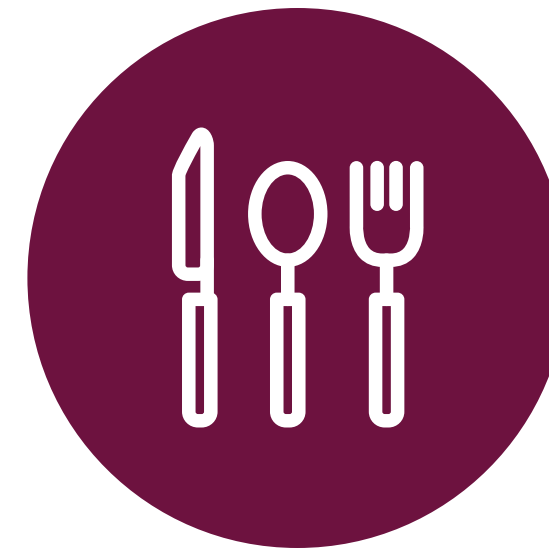
Dalam program ini kami sebagai konsultan akan memberikan pelayanan dalam hal konsep, menu, food costing, service and kitchen tools, training service dan kitchen, kitchen setup, kitchen flow, perancangan SOP, penentuan supplier, PPIC system, food photography, design grafis, marketing dan hal-hal yang mendukung bisnis kuliner anda.

Tentunya kami akan merancang menu unggulan dibalut oleh konsep dan peralatan yang mumpuni yang tentunya akan menjadi tombak dalam bisnis kuliner anda

kami juga dapat membantu anda untuk mengembangkan produk bahkan re-branding resto anda atau membantu membakukan standard recipes

kami juga melakukan jasa konsultasi agar usaha kuliner anda jauh lebih baik dan tentunya lebih profit dimasa depan

kami dengan senang hati membantu and hingga oprasional berjala lancar



# STAFF TRAINING

## STAFF /KITCHEN/CATERING TRAINING

1. Training HACCP, Food Safety
2. Training K3
3. Training Kitchen Management
4. Training Management catering
5. Training Management Resto
6. Training Batista, cocktail, Mocktail
7. Training Cigar
8. Training Service Excellence
9. Training Financial Management
10. Training Effective Leadership
11. Training F&B Departement
13. Management Public Relations
14. Marketing Leisure
15. Cara Menyusun S. O. P
16. OPM ( Operational Management)





# LAYANAN LAINNYA

## PERIJINAN DAN SERTIFIKASI BNSP

Kami dapat mengurus perijinan seperti PT, CV, PIRT, BPOM, Halal, HAKI, sertifikasi chef dll demi menjadi bahan pendukung bisnis kuliner anda

## UJI ORGANOLEPTIK

Uji indra atau uji sensori untuk produk anda bersama rekanan kami di IPB

## TES KETAHANAN PANGAN, UJI LAB, PERHITUNGAN KALORI DLL

Untuk menunjang produk anda kami bekerjasama dengan IPB untuk perihal kebutuhan diatas

## RESTAURANT AND KITCHEN CONSTRUCTION AND RENOVATION

Kami juga memiliki jasa untuk design restaurant dan juga jasa untuk layout kitchen. kamipun dapat menyulap resto anda menjadi lebih nyaman



# MENGAPA ANDA HARUS MEMILIH KAMI

## ADITHYA KITCHEN



kami memberikan saran dan arahan untuk konsep tentunya dengan konsep millennial



mendefinisikan produk yang diterima masyarakat



memberikan nilai tambah berbentuk pendidikan agar usaha kuliner anda akan sustain dimasa depan



kami memberikan pelayanan satu pintu sehingga anda tidak perlu repot memilih vendor untuk resto anda



Adithya Kitchen  
CULINARY CONSULTANT & RnD  
CV. Dapur Adithya Sejahtera

# SEBELUM MEMULAI PROJECT

## BENCHMARKING COMPETITOR

Benchmarking bukan meng-copy competitor namun kami melakukan analisa terhadap kompetitor agar dapat membuat bisnis F&B yang tentunya lebih baik dari kompetitor yang ada

## SWOT ANALYSIS

Setelah melakukan benchmarking kami pun melakukan analisa sehingga kami dapat memetakan konsep yang tepat

## FEASIBILITY STUDIES

Setelah analisa maka kami akan membuat feasibility study atau studi kelayakan bisnis kuliner anda





# Tahapan dalam konsultan kami

## STAGE 1

Tentukan konsep yang matang

## STAGE 2

Tentukan kebutuhan yang diperlukan oleh jasa kami

## STAGE 3

Pengerjaan project berdasarkan ruanglingkup kebutuhan dari customer

# GAMBARAN UMUM CARA KERJA KAMI

## ADITHYA KITCHEN



## PRIMA PERDANA ADITHYA B.ENG (HONS). M.ED

Director, Head of Project Manager and Senior Consultant

Mengenyam jenjang S1 teknik kimia khusus untuk produksi makanan di Monash University Australia dan telah memiliki pengalaman dalam bidang RnD khususnya produk susu, pastry, bakery, frozen produk, produk khusus, kimia makanan dll mulai dari tahun 2016 baik UMKM maupun multinational company telah ditanganinya. Telah memiliki jam terbang memanage restoran baik UMKM dan restoran besar selama 13 tahun. memiliki pengalaman mengajar sejak 2013 di beberapa institusi ternama dan telah mendapatkan titel Master of Education dalam bidang pendidikan kuliner dari Universitas di Amerika. Selain itu saat ini juga menjabat sebagai kepala sekolah masak di Le Cuisine Bleu Jakarta Fatmawati

## YUDHA PRABOWO GUSTIYADI SE.AK

Senior F&B accounting and HR Consultant

Memiliki pengalaman dalam menjadi head of HR untuk restoran dan telah lebih dari 10 tahun pengalaman dalam mengelola keuangan di bisnis kuliner

## IRAWAN NATAL PANGEMANAN

Senior F&B Consultant

Memiliki pengalaman di hotel baik dalam dan luar negeri dan juga telah berpengalaman dalam RnD produk di perusahaan F&B terbesar di Indonesia selama lebih dari 30 tahun

Siapakah  
Team  
Kami

# OUR STORIES

## DMS CAFE AND RESTO RUMPIN - BOGOR



Client Name : DMS Cafe Resto  
Location : Rumpin Bogor  
Services :  
Menu Development  
Renovation  
Kitchen Layout and construction  
All staff training  
Construction  
Recruitment



# OUR STORIES

## ROYALE CAFE - DUREN SAWIT



Client Name : Royale Cafe

Location : Duren Sawit

Services :

Menu Development

Renovation

Kitchen Layout and construction

All staff training

Construction





# OUR STORIES

## UGOAT MILK - SEMARANG

Client Name : UgoatMilk

Location : Semarang

Services :

Menu Development

Renovation

Kitchen Layout and construction

All staff training

Construction

Recruitment



# OUR STORIES

## KOPI PAREA - MANADO

Client Name : Kopi Parea

Location : Manado

Services :

Menu Development

Renovation

Kitchen Layout and construction

All staff training

Recruitment



# OUR STORIES

## OMAH STEAK - PEKALONGAN

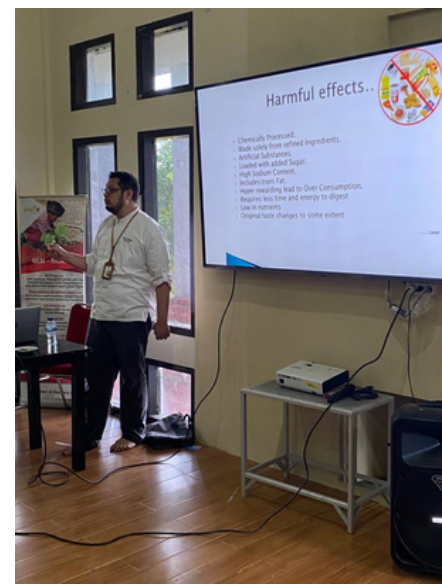
Client Name : Omah Steak Pekalongan  
Location : Pekalongan  
Services :  
Menu Development  
Kitchen Layout and construction  
Rebranding  
All staff training  
Recruitment



# OUR STORIES

## PT MIFA BERSAUDARA - MEULABOH ACEH

Client Name : PT MIFA Bersaudara  
Location : Meulaboh Aceh  
Services :  
HACCP Training  
Food Safety Training  
Nutrition Training  
Kitchen Management Training  
Canteen Audit



# OUR STORIES

## LAI HE - PANTAI INDAH KAPUK



Client Name : Lai He  
Location : Pantai Indah Kapuk  
Services :  
Menu Development  
Kitchen Layout and construction  
Rebranding  
All staff training  
Recruitment

# OUR CLIENTS

## ADITHYA KITCHEN



disclaimer : data diatas merupakan 10% dari client kami, kami tidak dapat menyampaikan seluruh client kami dikarenakan adanya kontrak confidential

# OUR STORIES

## ADITHYA KITCHEN



**Adithya Kitchen**  
CULINARY CONSULTANT & RnD  
CV. Dapur Adithya Sejahtera

disclaimer : data diatas merupakan 30% dari client kami, kami tidak dapat menyampaikan seluruh client kami dikarenakan adanya kontrak confidential

# CONTACT INFORMATION

WE'D LOVE TO WORK  
WITH YOU!

## WEBSITE

[www.adithyakitchen.com](http://www.adithyakitchen.com)

## ADDRESS

Grand Fatmawati Mas Blok 214, Second Floor,  
Jakarta Selatan (Le Cuisine Bleu Culinary and  
Baking Center)

## REPRESENTATIVES

087778230407 (marketing whatsapp only)

081387989069 (marketing whatsapp and call)

For quotations please contact one of our representatives  
since every client has different needs